

石川・白山の恵みと人々の営みを辿る ～伝統的酒造りを巡る特別体験レポート～

2025年2月6日、石川県白山市、野々市市、金沢市を舞台に、日本の伝統的酒造りの魅力を体験する特別なプログラム「白山と人々が紡ぐ物語」が開催された。本プログラムは、文化庁が主催し、白山の自然とその恵みを受ける地域の人々の営みを実際に体験し、日本酒造りの背景にある文化や想いを深く知る機会として企画された。当日は11名のメディア関係者が参加者した。豊かな水、肥沃な土壌、そして酒造りに情熱を注ぐ人々との出会いが、彼らにどのような気づきをもたらしたのか。その旅の様子を振り返る。

白山比咩神社 霊峰白山と人々をつなぐ心のよりどころ

一行が最初に訪れたのは、全国に約3,000社ある白山神社の総本宮・白山比咩神社（しらやまひめじんじや）。白山を御神体とするこの神社は、古くから地域の人々の信仰を集め、「しらやまさん」の愛称で親しまれてきた。白山比咩神社では、白山手取川ジオパーク公認観光ガイド普照豊氏の案内のもと、神社の歴史や、白山と手取川がもたらす水の恵み、そして暴れ川と向き合いながら農業を営んできた地域の歴史について学んだ。酒造りにおいて水は最も重要な要素のひとつ。その水がどこから来るのかを知ることには、日本酒を深く理解するうえで欠かせない。神社参拝を通じて、地域の人々が白山に寄せる想いや、自然と共存する暮らしに思いを馳せるひとときとなった。



白山比咩神社の表参道一の鳥居
公認観光ガイドの普照豊氏が担当



白山比咩神社本殿を参拝



離れたところから白山山頂の奥宮を
拝む遙拝所の説明



みやげ処・くろゆりの里で加賀獅子
職人が実演

和田屋 白山の恵みを味わう

参拝後、一行は白山比咩神社の境内に佇む料理旅館「和田屋」へ。150年以上の歴史を持つこの老舗は、白山の伏流水でとった出汁を使った料理が自慢。提供されたのは、川魚(岩魚)や地元の野菜をふんだんに使った昼プラン。山の恵みを活かした発酵食文化も取り入れられ、白山の自然を味覚で体感できる特別な時間となった。

六代目女将・和田智子氏によるお話では、酒蔵とのつながりや、食文化と酒造りの関係についての興味深いエピソードが語られた。

会場の中にしつらえられた大きな加賀獅子や囲炉裏、そして窓から見える雪景色はまるで絵画のようで、屋内にいながら食事とともに季節感や文化を味わう時間を過ごした。



女将・和田智子氏から白山の水と季節に応じた食について説明



運ばれるお料理に舌鼓を打ちながら女将の話に耳を傾ける参加者



活きの良い岩魚を囲炉裏で炭火焼



岩魚や地元の野菜をふんだんに使った昼プラン



大きな加賀獅子頭は、『八方睨み』をきかせている



まるで絵画のような窓からの雪景色

吉田酒造店 地元と共に歩む酒造りの哲学

午後の訪問先は、白山の伏流水を使用し、日本酒「手取川(てどりがわ)」「吉田蔵u」を醸す吉田酒造店。

ここでは、代表取締役社長・吉田泰之氏自らが案内し、酒造りの理念や地域との関わりについて語った。吉田酒造店は、酒造りの基本となる米を蔵人自らが学び、稲刈りにも参加するなど、農家と深く連携している。

「美味しい酒をつくるためには、良い米づくりから。そしてその原料は白山で作られたものを使用したい」という考え方は、まさに酒造りが自然との共生によって成り立っていることを知る機会となった。

工場見学の後には、5種類の日本酒と仕込み水の飲み比べ。白山の水が生み出す繊細な味わいを感じながら、それぞれの酒の個性を堪能した。



吉田酒造店社長・吉田泰之氏が自社の酒米田と自然エネルギー活用理由について語る



酒米ごとの特徴や白山での酒米づくりへの思いを語る



酒母づくりとタンクの温度管理について説明



貯蔵タンクからの芳醇な香りを楽しむ



各銘柄を解説とともに試飲提供



手取川、吉田蔵u5種類と仕込み水を試飲

ぶった農産 白山の伏流水が育む米づくり

続いて訪れたのは、白山の麓・手取川扇状地で、水と土に恵まれて代々農業を営んでいる石川県野々市市の篤農家・ぶった農産。

代表取締役会長・佛田利弘氏が米作りへのこだわりや、環境に配慮した農法について語った。

ぶった農産では、土づくりを重視し、化学肥料や農薬を抑えた農法を採用。水管理を徹底することで、白山の恵みを存分に受けた酒米(山田錦)をはじめ、「かぶら寿し」やサバなどを米ぬかと糶で漬け込む「こんか漬」などの農産加工品も生産している。

「農業とは、自然の営みに寄り添いながら行うもの」、「美味しいは食べる人が感じることで、こだわりを押し付けるものではない」、「その土地の空気、水、人の暮らしの恩恵でつくられたものは、味覚としての美味ではなく、空気感(第六感)で感じられるもの」という言葉が印象的だった。



ぶった農産こだわりの米づくりや名物かぶら寿し誕生のストーリーについて語る



ぶった農産代表取締役会長・佛田利弘氏



ぶった農産本店



代表的な商品「かぶら寿し」「こんか漬」が並ぶ



「かぶら寿し」「こんか漬」の加工工場

酒と食遊人みなと 能登の食と白山の酒をペアリング

旅の締めくくりは、金沢市内にある居酒屋「酒と食遊人みなと」。
ここでは、ぶった農産のかぶら寿しや米、吉田酒造店で作られた日本酒「手取川」を実際に味わいながら、地域の食と酒の魅力を体感した。
店主・西山幸宏氏によると、同店は新型コロナ禍にオープンした。能登半島地震の甚大な被害により苦境に立たされた能登の酒蔵、農家、漁師を支えたいという想いから、石川・能登の食材を中心にしたメニューを展開しているという。
前日までの悪天候のなか、この会のために苦労して仕入れた能登の食材を使用した数々の料理と日本酒とのペアリングを楽しみながら、白山の恵みに感謝し、地域の食文化に改めて触れることができた。



みなと西山店主による能登の酒と食材への思い



吉田酒造店の手取川4種類を能登食材を使った料理とペアリング



新鮮な能登の魚のお刺身盛り合わせ



金沢小坂産の加賀れんこんをふんだんに使用したれんこん饅頭



鯛の骨酒(こつづけ)。鯛の塩焼きを大皿に入れ、熱々の日本酒を注ぐ石川では一般的な郷土料理



ぶった農産のお米とこんか漬けを使ったお茶漬けでめめ

白山が紡ぐ、人と自然の物語

今回のプログラムを通じて、白山の水がいかに地域の酒造りや食文化を支えているのかを実感することができた。

自然の恵みを受け、それを生かす人々の努力が、日本酒という形で結実している。

「日本酒は、ただの飲み物ではなく、地域の歴史や風土、人々の想いが込められた文化そのもの」。この旅を終え、参加者全員がそう感じたに違いない。

白山と人々が紡ぐ物語は、これからも多くの人々を魅了し続けることだろう。

